



Rabarbrapai

Ingredienser

3 dl hvetemel
2 ss sukker
100 g smør
2 ss vann

Fyll:

500 g rensed rabarbra
1 dl sukker
1 ss potetmel

Pynt:

2 ss sukker
1 ss kanel



Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter).

Del de rensede rabarbrastilkene opp i biter og legg i paiskallet. Bland sammen sukker og potetmel og dryss over rabarbraen. Dryss over litt sukker og kanel over kaken til slutt.

Stek Rabarbrapaien midt i ovnen ved 220°C i ca 30 min. Serveres lunken!

Tips

Rabarbrapai smaker kjempegodt helt nylaget sammen med vaniljeis!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai>